



# Foccacia



## Zutaten:

300 g Weizenmehl glatt  
10 g Kristallzucker  
½ Stück Germ  
30 ml Olivenöl  
150 ml Wasser  
30 ml Olivenöl

Gewürze: Rosmarin,  
Thymian, Oregano,  
Meersalz, Salz



## Germteig herstellen:

1. Weizenmehl glatt (300 g) mit Feinkristallzucker (10 g) vermengen. Germ (½ Stück) in Wasser (150 ml) auflösen und zu den trockenen Zutaten geben. Olivenöl (30 ml) zugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
2. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen

## Germteig ausformen:

1. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einem 2-3 cm dicken Fladen ausrollen.
2. Den fertigen Teig in einer beölten, tiefen ofenfesten Form hineingeben.
3. Zugedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen.
4. Mit den Fingern oder einem Kochlöffel kleine Mulden in den Teig stechen. Fladen mit Olivenöl bestreichen.
5. Nach Belieben mit Olivenöl, Thymian, Oregano und Rosmarin bestreuen.
6. Foccacia für ca. 25 Minuten backen.

## Anrichten:

1. Auskühlen lassen und in kleine Quadrate schneiden. Schmeckt als Grillbeilage, zu Suppen und Salaten oder als Antipasti.